




# NOTRE CARTE DE SAISON

« Une cuisine ancrée dans la tradition,  
portée par les saisons et sublimée par l'un des plus beaux panoramas du lac Léman. »

## À déguster seul ou à partager autour d'un verre :

- Le véritable houmous et son pain pita**   16.–  
*Echter Hummus mit Pita-Brot*  
*Traditional hummus with pita bread*
- Planche de charcuterie et fromages**  28.–  
*Aufschnitt- und Käseplatte*  
*Cold cuts & cheese board*

## Les entrées :

- Burrata et tomates anciennes, pesto basilic maison**   19.–  
*Burrata mit alten Tomatensorten, hausgemachtes Basilikumpesto*  
*Burrata & heirloom tomatoes, homemade basil pesto*
- Veloûté glacé de courgette parfumé à la menthe, crème double de Gruyère**   18.–  
*Gekühlte Zucchinisuppe mit Minze, Gruyère-Doppelrahm*  
*Chilled courgette velouté with mint & Gruyère double cream*
- Terrine de foie gras aux fruits rouges, mini-brioche tiède maison et condiments au balsamique** 28.–  
*Foie-gras-Terrine mit roten Früchten, hausgemachte lauwarmer Mini-Brioche und Balsamico-Condiment*  
*Foie gras terrine with red berries, homemade warm mini brioche & balsamic condiments*
- Crottin de chèvre et légumes grillés (courgette, aubergine et poivron)**   25.–  
*Ziegenkäse mit gegrilltem Gemüse (Zucchini, Aubergine und Paprika)*  
*Goat cheese & grilled vegetables (courgette, aubergine & pepper)*
- Beignets de Vinzel du Mont-Blanc**  2 pièces 19.– / 4 pièces 28.–  
*Käsekräpfen Vinzel-Art, Salatblätter und Pickles*  
*Cheese fritters Vinzel style, greens & pickles*
- Vitello tonnato, saladine et pickles**   entrée 27.– / plat 42.–  
*Vitello tonnato, Salatblätter und Pickles*  
*Vitello tonnato, greens & pickles*
- Carpaccio de bar sauce vierge, frites et salade de pousses**   entrée 26.– / plat 39.–  
*Wolfsbarsch-Carpaccio mit Sauce vierge, Pommes frites und Sprossen-Salat*  
*Sea bass carpaccio with sauce vierge, fries & shoots salad*

# NOTRE CARTE DE SAISON

---

## Les salades

---

**Salade verte**    9.–  
Grüner Salat  
Green salad


**L'Exotique Quinoa, mangue, ananas, écrevisses et vinaigrette mangue-passion, salade verte**   16.–  
Quinoa, Mango, Ananas und Fließkrebse, Mango-Passionsfrucht-Vinaigrette auf grünem Salat  
Quinoa, mango, pineapple & crayfish, mango-passion fruit dressing on green salad


**Salade mixée de jeunes pousses et crudités**    14.–  
Gemischter Salat mit jungen Trieben und Rohkost  
Mixed salad with young shoots and crudités

## Du boucher et de l'éleveur :



---

**Filet de bœuf, jus corsé, pommes Anna**   55.–  
Rinderfilet mit Gorillapfeffer-Sauce, Beilage der Saison  
Beef fillet, rich jus & Anna potatoes

**Suprême de poulet fermier,**    
**jus corsé aux herbes de Provence, pommes grenailles et garniture d'été** 39.–  
Freilandhähnchenbrust, kräftiger Bratensaft mit Kräutern der Provence, Drillinge und Sommergemüse  
Free-range chicken supreme, rich jus with Provence herbs, grenaille potatoes & summer garnish

**Émincé de veau à la crème et aux champignons, rösti maison**  47.–  
Kalbsgeschnetzeltes an Rahm-Champignon-Sauce mit Rösti  
Sliced veal with cream & mushrooms, homemade rösti

**Tartare de bœuf classique, frites et toasts** 39.–  
Tatar-Beefsteak und Pommes Frites und Toasts  
Beefsteak tartar with French fries & toasts

**Mix Grill — Assortiment de viandes grillées (pour 2 personnes minimum)**   120.–  
(Poitrine de porc grillée, côtelettes d'agneau, pilons de poulet marinés, entrecôte, servis avec frites)  
Sortiment gegrillter Fleischsorten (Schweinebauch, Lammkoteletts, mariniertes  
Hähnchenschenkel, Entrecôte — für mind. 2 Personen)  
Assorted grilled meats (grilled pork belly, lamb cutlets, marinated chicken drumstick, entrecôte —  
for a minimum of 2 persons)

---

## NOTRE CARTE DE SAISON

### Du poissonnier et du pêcheur :

- Pavé de maigre aux parfums d'Asie, purée de petits pois, lait de coco**  **39.-**  
Meagre-Filet mit asiatischen Aromen, Erbsenpürée, Kokosmilch  
Meagre fillet with Asian flavours, pea purée & coconut milk
- Pavé de truite suisse, spaghettis de courgettes, sucrine braisée et sauce vierge**  **38.-**  
Schweizer Forellenfilet, Zucchini spaghetti, geschmorter Romana-Salat und Sauce vierge  
Swiss trout fillet, courgette spaghetti, braised gem lettuce & sauce vierge
- Filets de perche frais de Suisse, écrasé de pomme de terre, meunière ou au beurre blanc** **49.-**  
Schweizer Egli Filet nach Müllerinnerart oder weisse Butter, Kartoffelstampf  
Swiss fresh perch fillets meunière or white butter, crushed potatoes
- Poulpe grillé sauce chimichurri, légumes grillés et pommes grenailles**  **38.-**  
Gegrillter Oktopus mit Chimichurri-Sauce, gegrilltes Gemüse und Drillinge  
Grilled octopus with chimichurri sauce, grilled vegetables & grenaille potatoes
- Tartare de saumon suisse, lait de coco et concombre, salade et toasts** **42.-**  
Schweizer Lachstatar, Kokosmilch und Gurke, Salat und Toasts  
Swiss salmon tartare, coconut milk & cucumber, salad & toasts
- Pêche du jour en croute de sel, riz basmati et sauce vierge (selon arrivage)**  **45.-**  
Tagesfang, Basmatireis und Sauce vierge  
Catch of the day, basmati rice & sauce vierge

### Plat végétarien :

- Salade de fregola, féta, olives, oignon rouge et câpres**   **28.-**  
Fregola-Salat mit Feta, Oliven, roten Zwiebeln und Kapern  
Fregola salad with feta, olives, red onion & capers
- Aubergines alla Parmigiana**  **25.-**  
Auberginen alla Parmigiana

### Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

- Tous nos plats sont proposés en demi-portion** **19.-**  
Alle unsere Gerichte sind als Kinderportion verfügbar.  
All our dishes can be served as kid's portions.

### Garniture supplémentaire - Beilagenzuschlag - Extra Side 5.-

Riz, tagliatelle au beurre, pommes grenailles, écrasé de pomme de terre ou frites  
Reis, Tagliatelle mit Butter, Drillinge, Kartoffelstock oder Pommes frites  
Rice, buttered tagliatelle, grenaille potatoes, mashed potatoes or fries


*Nos collaborateurs au restaurant se tiennent à votre disposition  
pour toute question concernant les allergies et les différentes intolérances.*

## NOTRE CARTE DE SAISON

---

### **Pour terminer en douceurs :**

---

<b>Le moelleux au chocolat / amarena, glace amarena</b> (environ 10 min. d'attente) <i>Schokoladen-Moelleux / Amarena-Kirschen, Amarena-Glacé (ca. 10 Min. Wartezeit)</i> <i>Chocolate moelleux / amarena cherries, amarena ice cream (about a 10-min. wait)</i>	14.–
<b>La crème brûlée pistache framboise</b> <i>Pistazien-Himbeer-Crème brûlée</i> <i>Pistachio &amp; raspberry crème brûlée</i>	14.–
<b>La pêche Verveine</b> (biscuit basque, ganache, crème glacée pêche-verveine, marmelade de pêche) <i>„Der Pfirsich-Eisenkraut“ — Baskischer Kuchen, Ganache, Pfirsich-Eisenkraut-Glacé, Pfirsich-Marmelade</i> <i>“The Peach Verbena” — Basque cake, ganache, peach-verbena ice cream, peach marmalade</i>	14.–
<b>La fraise</b> (sablé noisettes, fraises cuites, crémeux fraise, glace sorbet fraise-basilic) <i>„Die Erdbeere“ — Haselnuss-Sablé, gebackene Erdbeeren, Erdbeer-Cremeux, Erdbeer-Basilikum-Sorbet</i> <i>“The Strawberry” — hazelnut shortbread, baked strawberries, strawberry cremeux, strawberry-basil sorbet</i>	14.–
<b>Le café gourmand</b>	12.–
<b>La salade de fruits frais</b>  <i>Frische Obstsalat</i> <i>Fresh fruit salad</i>	10.–
<b>La tarte Tatin</b> <i>Avec sauce vanille et boule de glace</i> <i>mit Vanillesauce mit Kugel Vanilleeis</i> <i>with vanilla sauce &amp; scoop of vanilla ice-cream</i>	9.– + 4.–
<b>La tarte, tartelette ou gâteau du jour</b> <i>Kuchen, Törtchen oder Tagestorte</i> <i>Pie, tartlet or cake of the day</i>	8.–
<b>L'assiette de fromages de la Fromagerie Dufaux</b> <i>Käseplatte unseres Käseladens Dufaux</i> <i>Fromagerie Dufaux cheese plate</i>	12.–

---

# NOTRE CARTE DE SAISON

## Nos menus

### Menu Mont-Blanc

*À vous de le créer selon vos envies et vos goûts !  
Merci de le préciser lors de la commande*

**Une ou deux entrées au choix**

**Un plat principal**

*Filets de perches | Poisson en croûte de sel  
Émincé de veau | Suprême de poulet*

**Un dessert**

*(ou sélection de fromages)*

**76.– avec 1 entrée  
89.– avec 2 entrées**

### Menu Romantik

*Terrine de foie gras aux fruits rouges*

*Burrata et tomates anciennes*

*Filet de bœuf, jus corsé,  
pommes Anna garniture de saison*

*Sélection de fromages*

*Café gourmand*

**99.–**

### Nos engagements

- ◆ Produits locaux et de saison sélectionnés avec soin
- ◆ Viandes suisses, poissons du lac et de nos partenaires locaux
- ◆ Fromages de la Fromagerie Dufaux, notre artisan fromager à Morges
  - ◆ Carafe d'eau Fr. 1.– reversée en faveur du climat



Végétarien



Sans gluten



Sans lactose



Carafe d'eau — 1 CHF  
en faveur de l'association



**RESERVEZ VOTRE TABLE**

**ROMANTIK HÔTEL MONT-BLANC AU LAC**

Quai du Mont-Blanc 1 • 1110 Morges  
+41 21 804 87 87 • [www.hotel-mont-blanc.ch](http://www.hotel-mont-blanc.ch)

*Membre de Romantik Hotels & Restaurants*  
[www.romantikhoteles.com](http://www.romantikhoteles.com)